

Plats à emporter Noël et Nouvel An

Commande avant le 22 décembre 2025 pour les 24 et 25 décembre 2025. Commande avant le 29 décembre 2025 pour le 31 décembre 2025 et le 1er janvier 2026. ATTENTION: toutes les commandes seront à récupérer les 24 et 31 décembre avant 15h.

Vous pouvez choisir vos mets à la carte ou commander sous forme de menus:

Menu N°1: 25.00€/personne Menu N°2: 30.00€/personne

Apéritif

Assortiment de toasts

E toacte par parconno	
5 toasts par personne	
Entrées	
Cassolette de langoustines sur julienne de légumes, crème de crustacés Proposée dans le menu N°1	13,00€
Tranche de pâté en croûte accompagnée d'un chutney aux fruits Proposée dans le menu N°1	11,00 €
Assiette terre et mer: crevettes, saumon fumé, magret de canard fumé et mousse de foie de canard Proposée dans le menu N°1	11,00€
Bouchée aux ris de veau Proposé dans le menu N°1 Hors carte	0,00€
Cassolette de Saint Jacques, champignons des bois, et crème de persil plat Proposée dans le menu N°2	13,00€
Terrine de foie gras de canard accompagnée d'un chutney aux fruits Proposée dans le menu N°2	13,00 €
Cannelloni de saumon fumé à la chair de crabe Proposée dans le menu N°2 Hors carte	0,00€
Escargots de Bourgogne au beurre persillé (à réchauffer) Proposé dans le menu N°2 Hors carte	0,00 €

3.00€

Plats

Filet de dorade poêlé et sa crème au magret fumé Proposé dans le menu N°1	16,00€
Cassolette de poissons et crustacés, sauce à la ciboulette Proposé dans le menu N°1 Hors carte	0,00€
Dos de bar poêlé et sa crème à la ciboulette Proposé dans le menu N°2	18,00 €
Tournedos de lotte et sa crème au safran Proposé dans le menu N°2	18,00 €
Cassolette de homard et sa crème de crustacés Hors menu	20,00€
Suprême de volaille farci au foie gras, crème aux morilles Proposé dans le menu N°1	18,00€
Pavé de selle d'agneau, sauce au romarin Proposé dans le menu N°1	15,00 €
Filet de kangourou et jus au poivre Proposé dans le menu N°1	15,00 €
Pavé de cerf, sauce Grand Veneur Proposé dans le menu N°2	18,00€
Pavé de veau et jus à la vanille Proposé dans le menu N°2	18,00€
Filet de boeuf et sa sauce au vin rouge Hors menu	18,00 €
Desserts	
Entremet pâtissier aux fruits exotiques et cassis Proposé dans les menus N°1 et 2	4,00€
Disatino chocolat et framboise Proposé dans les menus N°1 et 2	4,00 €
Paris-Brest au caramel au beurre salé Proposé dans les menus N°1 et 2	4,00 €